



Gaspillage alimentaire : actualités



Contenu

1. Nouvelle proposition de loi sur le GA	1
2. Suite du PACTE : une feuille de route interministérielle.....	2
3. Communication : plaquette, vidéos, podcast et présentations.....	2
4. Pertes et gaspillages dans les filières de production agricole : principaux résultats de l'étude INRA	3
5. Pertes et gaspillage à l'interface entre fournisseurs et distributeurs : enjeux, causes et pistes d'actions.....	4
6. Publication du CREDOC sur la restauration collective d'entreprise	6
7. Exemple d'action territoriale en direction des ménages (Royaume-Uni)	7
8. Du nouveau à l'ADEME.....	7
9. Achats responsables : guide « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité ».....	8
10. Quelques digressions autour de la valeur de l'alimentation	9

1. Nouvelle proposition de loi sur le GA

Le député de la Mayenne Guillaume Garot, connu pour visibiliser la thématique du gaspillage alimentaire dans la sphère politique¹, défendra le 9 décembre une proposition de loi sur le gaspillage alimentaire. Elle reprend les amendements jugés inconstitutionnels de la Loi de Transition Energétique pour le Croissance Verte (pour des raisons purement formelles, rappelons-le : ces amendements avaient obtenus l'unanimité parlementaire). Ces mesures s'appliqueraient aux grandes surfaces de plus de 400 m² :

- Interdiction de détruire sciemment des denrées alimentaires consommables ;
- Obligation de don de ses invendus consommables aux associations habilitées en faisant la demande.

La proposition devrait également traiter la valorisation des déchets alimentaires en alimentation animale et en méthanisation, ainsi que la place des établissements scolaires dans l'éducation à l'alimentation et à la prévention du GA. L'éducation des enfants est en effet considérée par M. Garot comme un levier-clef de responsabilisation des consommateurs d'aujourd'hui (les parents) et de demain.

C'est l'occasion de rappeler les principes d'organisation de la politique publique en matière de GA, tels qu'énoncés par M. Garot dans son discours introductif au Comité Régional de l'ALimentation des Pays de la Loire, le 6 novembre :

¹ Il n'est heureusement pas le seul : on peut citer les député.e.s Jean-Pierre Decool (ex UMP) et Brigitte Allain (EELV), la sénatrice Nathalie Goulet (UDI).



Figure 1: réalisation S.Debarge, d'après deux discours introductifs de Guillaume Garot

A noter que d'autres propositions de Lois plus centrées sur les GMS sont en cours d'écriture et de négociation au niveau d'autres groupes politiques.

2. Suite du PACTE : une feuille de route interministérielle

Le Ministère de l'Agriculture, à l'initiative du PACTE version 1 (2013) vient de rédiger sa feuille de route concernant la lutte contre le GA. Cette feuille de route évoque la mise en œuvre d'une V2 du PACTE qui pourrait être adoptée le 16 octobre 2016. La gouvernance de ce PACTE, ses modalités et surtout ses axes de travail y sont évoqués. Ce document a été transmis pour avis à l'ensemble des signataires du PACTE.

Le MAAF a laissé entendre qu'un co-pilotage de ce PACTE II pourrait avoir lieu avec l'ADEME qui a elle-même rédigé une feuille de route GA (cf Note d'actu octobre 2015). De prochains échanges entre nos 2 structures doivent permettre d'y voir plus clair.



Adobe Acrobat
Document

3. Communication : plaquette, vidéos, podcast et présentations

- La délégation ADEME en région Centre a réalisé, à la demande de chargé.e.s de mission A3P du territoire, **une plaquette destinée au grand public** sur les gestes de prévention du gaspillage alimentaire domestique. Elle est consultable et téléchargeable sur le [site régional de l'ADEME](#). Une version personnalisable est également disponible sur simple demande auprès de Maud Béraud, chargée de communication (maud.beraud@ademe.fr): n'hésitez pas !

Actualités du gaspillage alimentaire

Antoine Vernier et Sophie Debarge - SCP/ADEME – Mise à jour le 7/12/2015

- Pour la même cible grand public, voici une fiche info conso sur les actions possibles au niveau du consommateur, corédigée par l'ADEME Basse-Normandie et le CTCRC (fédération régionale des associations de consommateurs).



Fiche CTCRC info
conso gaspillage alim

- De **courtes séquences vidéos** ont été réalisées par la délégation ADEME en Aquitaine, en partenariat avec le Conseil régional. Adaptées au contexte bruyant d'un self et à la cible adolescente, elles ont été **diffusées trois semaines durant dans les files d'attente des selfs des lycées** de la région. Elles sont visibles ici : http://www.dailymotion.com/video/x38msha_gaspillage-alimentaire-stop_tech, ou encore sur le tumblr de l'ADEME Aquitaine créé pour faciliter le partage de ces vidéos : <https://www.tumblr.com/search/ademeaquitaine>. Pour obtenir ces vidéos, n'hésitez pas à contacter Sylvain Krummenacher (sylvain.krummenacher@ademe.fr).
- La délégation ADEME en Franche-Comté a soutenu aux côtés de nombreux partenaires régionaux la réalisation d'une **série de vidéos courtes, présentant de manière (très) amusante les différents défis de la réduction du GA chez soi**. Elles sont visibles en ligne sur <http://trailleugaine.fr/>. Vous pouvez également contacter Emilie Albisser (emilie.albisser@ademe.fr) pour obtenir les fichiers sources.
- Antoine Vernier, expert gaspillage alimentaire au siège national de l'ADEME, est intervenu dans une **émission dédiée aux enjeux du gaspillage alimentaire et aux pistes d'actions**, aux côtés de représentantes de France Nature Environnement et de Good Planet (fondation de Yann Arthus Bertrand). Le podcast de cette émission est disponible en ligne : <http://radionotredame.net/programmes/01-12-2015/> (à 9h05)

4. Pertes et gaspillages dans les filières de production agricole : principaux résultats de l'étude INRA

Le colloque « Leviers pour réduire les pertes agricoles et alimentaires » a été l'occasion pour l'INRA de présenter ses travaux en la matière. Sans entrer dans le détail des filières, on retient des différentes interventions que les pertes de la ferme à la distribution sont minimales, voire relèvent du domaine de l'inévitable.

- Fruits et légumes : des pertes de 5 à plus de 20% selon les produits de la ferme à l'étal, dont environ ¾ aux premières étapes de la filière. Les principales causes : aléas sanitaires et climatiques, périssabilité, normes réglementaires et cahiers de charges exigeants. Leviers d'action proposés : innovations variétales et techniques.
- Céréales : 2 à 4% de pertes à la récolte, pertes faibles au stockage car contrôlées par les insecticides, faibles retraits à la distribution. Voies de valorisation déjà structurées (biocarburants, alimentation animale). Leviers d'amélioration proposés : optimisation de la récolte et du stockage, alternatives aux pesticides.
- Poulet de chair, filière standard : 7 à 10% de pertes estimées, sans inclure le manque à produire lié à la mortalité en élevages (estimée à 4% par les acteurs de cette filière). Leviers proposés : innovations technologiques et techniques.

- Lait de vache : pertes estimées à 3% de la production réelle, et 10% de la production espérée (c'est-à-dire le potentiel en l'absence de pathologies des vaches rendant le lait impropre à la consommation ou réduisant le volume produit). Leviers proposés : améliorations sanitaires.

Il est très important de noter le périmètre retenu pour ces travaux : **les pertes orientées vers l'alimentation animale n'y sont pas comptabilisées comme du gaspillage**, à la différence de ce qu'établit la définition du Pacte. Autre point méthodologique : les chiffres retenus ont été estimés à dire d'expert.e.s issu.e.s des filières et de la littérature scientifique. Enfin, l'étude s'inscrit dans le cadre existant des filières économiques, des attentes des consommateurs et de leurs comportements alimentaires, considérés comme fixes. Cela se traduit dans les leviers d'action proposés, globalement d'ordre technique plutôt qu'organisationnel. L'étude état zéro du GA menée par l'ADEME intégrera en tous cas ces résultats dans un périmètre plus large (résultats en avril 2016).

5. Pertes et gaspillage à l'interface entre fournisseurs et distributeurs : enjeux, causes et pistes d'actions

Dans le rapport Garot est repris cet exemple des **haricots verts du Kenya**. De beaux ballotins de haricots, plutôt onéreux, en provenance de ce pays d'Afrique orientale destinés à notre marché. Tous bien rangés, tous de la même taille, pour satisfaire à des critères de transport et de commercialisation. Les producteurs kenyans n'ont pas la formule magique qui permet de faire pousser des haricots de 8 cm : ils coupent ce qui dépasse. Des milliers de tonnes de haricots jetés au rebut, qui ont nécessité autant d'eau, d'énergie et de travail pour exister.

L'association **FeedBack**, fondée par Tristram Stuart a enquêté sur cette filière et montré que c'est **50 % des produits qui sont écartés de l'export** pour 2 raisons principales, des **critères esthétiques** et des **annulations de commande** par ailleurs sans contrepartie, laissant les exploitant en difficulté pour écouler cette nourriture. Cette association milite pour faire adopter au niveau européen de nouvelles règles commerciales comme la prise en charge des frais de transport générés par ces commandes finalement annulées.

Plus d'infos : Voir le **rapport complet** disponible [ici](#) et la **campagne** de FeedBack (**vidéo** de 2 min et **pétition** destinée aux décideurs et décideuses mondiaux en matière d'agriculture et de commerce international).

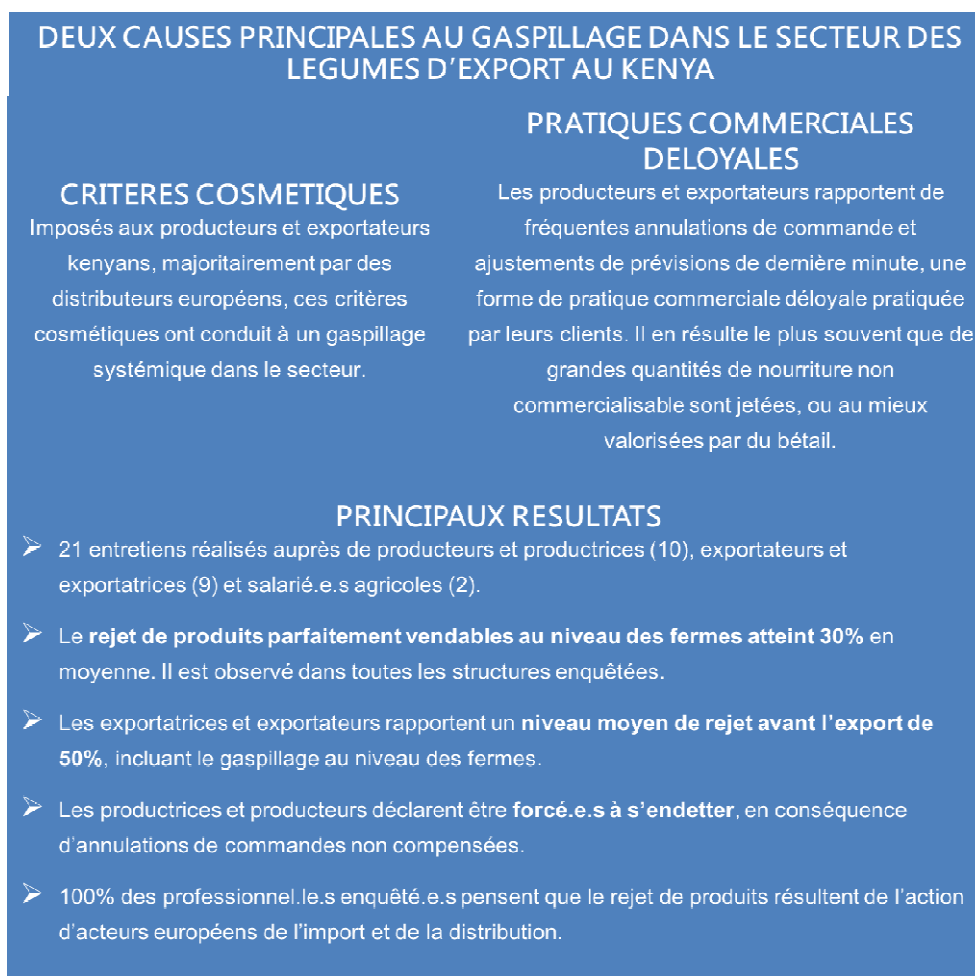


Figure 2: Principaux résultats de l'étude FeedBack au Kenya (création S.Debarge)

- **Les causes de gaspillage alimentaire à l'interface entre fournisseurs et distributeurs : données pour l'Espagne et le Royaume-Uni. Mena et al., 2010.**

Cette étude est basée sur 43 entretiens semi-directifs auprès d'industriels et de distributeurs des deux pays étudiés. Elle inclut une large variété de produits alimentaires vendus réfrigérés (produits laitiers, carnés, 4^{ème} gamme, traiteur), à température ambiante (fruits et légumes, épicerie, boulangerie) et surgelés (tous types de produits). Les principaux résultats sont les suivants :

- a. Comparaison des niveaux de pertes & gaspillage par produit.
- b. Destination des déchets générés.
- c. Principales causes de pertes par produit.

Les points a. et c. sont résumés sous forme graphique dans le fichier ci-dessous. L'article complet (11 p., en anglais) comprend le détail de l'arbre des causalités pour les deux pays, des exemples concrets pour les illustrer ainsi qu'un recueil des bonnes pratiques rencontrées.



Pertes_produits_sup
ply chain vf.pptx



Food waste
retailer-supplier interf

Actualités du gaspillage alimentaire

Antoine Vernier et Sophie Debarge - SCP/ADEME – Mise à jour le 7/12/2015

Une bonne pratique qui n'est pas citée dans cette étude, mais présente un potentiel de réduction du gaspillage alimentaire intéressant lorsqu'elle est réalisable, est celle qui consiste pour un industriel ou un distributeur à **garantir l'achat de la totalité d'une récolte** (*whole crop purchasing*), valorisant ensuite les produits via différentes filières selon les exigences de chacune. Par exemple, une récolte entière d'oignons peut être achetée, puis 80% seront jugés bons pour la vente directe, et les 20% restants seront transformés pour l'alimentation humaine.

Le WRAP propose une fiche action dédiée à cette pratique, à destination des acteurs de l'industrie et de la distribution alimentaire, accessible [ici](#).

- En complément sur cette thématique, vous trouverez ci-joint un point sur la notion de **Pratiques Commerciales Déloyales** (PCD et en anglais : *unfair trade practices*), réalisé d'après le livre blanc de la Commission européenne sur le sujet. Le lien vers le document complet figure en haut du résumé. En guise d'introduction, la définition :

« On parle de PCD dans les cas où l'une des parties contractantes est en position de force dans la négociation, du fait de sa taille, de son chiffre d'affaires, de la dépendance économique de l'autre partie vis-à-vis d'elle ou encore des coûts irrécupérables importants encourus par l'une des parties (par exemple des investissements initiaux élevés). La partie dominante peut unilatéralement imposer des conditions à l'autre partie – et donc influencer de manière excessive la relation commerciale pour favoriser exclusivement ses propres intérêts économiques. Ces pratiques se caractérisent par un transfert des coûts encourus et un transfert du risque commercial vers la partie la plus faible de la relation ».

Voici en complément de lecture le lien vers [la réponse faite par la France](#) lors de la consultation sur le livre vert en question. Ce document détaille les dispositifs législatifs français tentant d'encadrer ces pratiques, et récapitule notamment les décisions de justice et contentieux concernant des PCD dans le secteur alimentaire (*page 9 du document complet accessible par ce lien*).



resume PCD livre
vert CE 2013.docx

6. Publication du CREDOC sur la restauration collective d'entreprise

Daté d'août 2015, le n°277 de la collection Consommation et modes de vie du CREDOC s'intéresse à la restauration collective d'entreprise et d'administration. Représentant environ 20 % des déjeuners d'actifs et 15 % des repas servis en restauration collective (contre 41 % dans l'enseignement et 40 % dans le domaine du sanitaire et social), cette restauration est considérée comme à un « tournant » : « reconnue comme participant au bon équilibre alimentaire, caractéristique du modèle français », elle est « confrontée à la concurrence de la restauration commerciale » et « peine à maintenir une part de marché relativement faible ».



note synthèse étude
CREDOC.pdf

Cette note de synthèse s'appuie sur un *Cahier de recherche* du CREDOC de décembre 2014, [La restauration collective au travail conforte le modèle alimentaire français](#). À partir d'éléments de l'enquête *Comportements et consommations alimentaires en France* de 2010 et d'entretiens auprès d'« usagers/clients », ces travaux avaient pour objectif de tester une hypothèse, déjà confirmée dans le cadre des cantines scolaires : la restauration collective au travail « favoriserait la diversité alimentaire et, plus largement, conforterait le modèle alimentaire ».

Ces travaux peuvent être source de données sociologiques à mobiliser dans le cadre de démarches de prévention du gaspillage alimentaire et d'alimentation durable en restauration collective d'entreprises.

7. Exemple d'action territoriale en direction des ménages (Royaume-Uni)

Les actions de communication prennent leur plein effet quand elles cumulent la sensibilisation générale à des actions de terrains permettant d'accompagner le passage à l'acte au plus près du terrain. Le Royaume-Uni est souvent cité comme exemple et résumé à la diffusion de son excellente campagne Love Food Hate Waste (« Aimer la nourriture, détester le gâchis ») en lui associant ces résultats très importants : -15 % de réduction du GA au niveau des ménages entre 2007 et 2012. Cette campagne comportait également une déclinaison territoriale. L'autorité de traitement des déchets du Nord de Londres a par exemple mis en place une campagne de communication sur 10 mois, incluant également des ateliers de cuisine publics, des stands d'information dans des petits commerces locaux et des démonstrations de cuisine en direct. Les supports de communication associés allaient de fiches recettes à des torchons, en passant par des doseurs de pâtes alimentaires. Le nombre de personnes directement sensibilisées a été estimé à 3 800 personnes à la fin de la campagne, et 61 000 personnes y ont été exposées.

Compléments et contact : <http://www.nlwa.gov.uk/news/2009/2009/08/24/nlwa-takes-love-food-hate-waste-to-the-shops>

Cet exemple provient d'un rapport de la Chambre des Lords sur le gaspillage alimentaire dans l'ensemble de la chaîne, disponible ici : <http://www.publications.parliament.uk/pa/ld201314/ldselect/ldcom/154/15406.htm>.

8. Du nouveau à l'ADEME

Point d'actu régional : bouquet d'actualités

- **En Picardie** : lancement de l'opération régionale « **Etude de réduction des impacts économiques et environnementaux des déchets et du gaspillage alimentaire dans la grande et moyenne distribution en Picardie** ». La première réunion de travail se tiendra en janvier 2016.
- **En Aquitaine** : lancement d'un club régional sur le gaspillage alimentaire, en partenariat ADEME – DRAAF – DREAL – Conseil régional. Six entreprises pilotes sont motivées pour déployer des actions concrètes dans le service de restauration de leur site bordelais : Ford, Cdiscount, la Poste, la Caisse des Dépôts et Consignations, le CHU et le Port de Bordeaux. Une convention d'échange des chef.fe.s de cuisine entre ces différentes structures, 5 jours durant, est en cours d'élaboration pour favoriser les échanges de bonnes pratiques. L'ADEME contribuera notamment à ce projet via des actions de sensibilisation directe sur sites, et en apportant des retours d'expérience fructueux venus d'ailleurs.

Voici d'ailleurs une note revenant sur quelques exemples en matière de restauration collective adulte, qui fait également le point sur les principaux outils disponibles. (note informelle proposée à Sylvain Perriollat par Sophie Debarge)



Quelques outils et retours_GA resto coll.

- En Basse-Normandie : en complément du point du mois dernier, nos collègues nous proposent un retour résumant les enseignements issus de l'organisation de cinq discosoupes dans leur région au mois d'octobre :

- ❖ Importance d'un partenariat avec la collectivité locale : support logistique, promotion des événements
- ❖ Méthodologie du réseau disco soupe utilisée (une formation a eu lieu pour les organisateurs)
- ❖ Bonne fréquentation : 1 120 participants
- ❖ Collecte importante : plus de 1,5 tonne de légumes collectés (ratio: 100 kg/100 participant.e.s)
- ❖ Les petites et moyennes surfaces ont principalement donné ; les grandes surfaces ont déjà des partenariats avec des associations de don
- ❖ Bonnes retombées médias (15 sujets : TV + radio + presse)



Plaquette REGAL
Basse-Normandie vf.1

La fiche de présentation du REGAL a par ailleurs été mise à jour, avec de nouveaux exemples :

A suivre : une fiche Exemple à Suivre sur la discosoupe d'Alençon. Plus d'information auprès de Sylvain Perriollat (sylvain.perriollat@ademe.fr)

9. Achats responsables : guide « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité »

On estime en ordre de grandeur qu'un restaurant collectif pour 200 personnes sur 200 jours achète pour **150 000 €/an**. En passant de carottes surgelées à des carottes fraîches bio, un restaurateur d'Angoulême est passé de 200 kg de produits à 120 kg pour une offre équivalente. **La question des achats est donc un axe fort à articuler avec les actions de prévention du GA**. La qualité de l'alimentation peut être le point d'entrée de la démarche, comme dans l'exemple de Mouans-Sartoux où la ville s'est mobilisée autour du projet « 100% bio dans les cantines municipales » ou encore le Département de la Mayenne qui vise à passer l'ensemble des restaurants de ses collègues à 50 % de produits mayennais. Cela peut aussi venir dans un deuxième temps, lorsque les gestionnaires et décideurs s'interrogent sur la réaffectation des économies substantielles déjà permises par la prévention du gaspillage.

Quelle que soit la motivation initiale, prévention du gaspillage et revalorisation de l'alimentation s'inscrivent dans un même cercle vertueux, se soutenant l'une l'autre.

En complément au guide ADEME « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective », nous vous proposons donc de découvrir ou redécouvrir le guide « **Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité** ». Réalisé par la DRAAF de la région Rhône-Alpes, « ce guide apporte **des réponses aux nombreuses questions des gérants de la restauration collective** face aux blocages du code des marchés publics en terme d'approvisionnement local. Les entretiens réalisés pour les besoins de ce travail ont ainsi mis en évidence des difficultés autres que juridiques. Chacun, à son niveau, élu, gestionnaire, cuisinier, convive... a un espace de liberté au sein duquel il peut modifier ses pratiques pour permettre la réussite de cette politique volontariste d'achat privilégié de produits locaux. »

<http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Guide-Favoriser-une-restauration>

En complément sur cette même thématique, voir la boîte à outils « commande publique durable : rédiger un marché public de denrées alimentaires [fruits et légumes] » de l'Agence Régionale pour l'Environnement de PACA.

http://www.arpe-paca.org/environnement/boite-a-outils-commande-publique-durable-rediger-un-marche-public-de-denrees-alimentaires-fruits-et-legumes_i5980.html

10. Quelques digressions autour de la valeur de l'alimentation

A propos de la valeur de l'alimentation :

Quel est l'aliment le plus consommé par les humains ?

L'eau. Elle constitue 70 % de notre alimentation soit sous forme liquide soit intégrée dans des produits alimentaires solides.

Chacun.e gaspille par an entre 20 et 30 kg de nourriture solide, soit environ 500g/jour.

Ce chiffre peut être confronté aux différents usages courants d'eau potable, comme les chasses d'eau : 6 litres d'eau, environ 3 fois par jour, soit 18 kg/jour ou encore 6,5 t/an.

On voit bien que nous avons psychologiquement exclu de la définition l'eau potable, a priori au motif de sa faible valeur marchande.

Les Applis qui sauveront le Monde :

Dans la série des grandes idées, retrouvez les 10 applis vous aidant à être éco-responsables :

<http://start.lesechos.fr/entreprendre/actu-startup/cop-21-le-top-10-des-applis-eco-responsables-3191.php>



Non, ce n'est pas sale.
Et si ça vous fait éviter une chasse
d'eau tous les matins,
ça vaut vraiment le coup !

 Pourquoi ? 